

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan khas Timur Tengah ini menurut sejarahnya berasal dari Turki. Namun ada juga yang mengatakan dari Arab yang dikenal dengan Kabbah. Makanan khas ini mulai meluas ketika para pedagang Turki mengadakan kontak dengan masyarakat kota Berlin, Jerman sekitar abad 18. Aslinya daging kebab dipanggang, disajikan dengan roti pita, paprika, dan saus.

Dalam perkembangannya, proses pembuatan mengalami penyesuaian dan pencampuran dengan kebiasaan masyarakat Jerman. Kebab disajikan juga dengan aneka roti dan salad. Pola pemanggangan daging Kebab pun mulai berkembang dari tradisional ke pola modern menggunakan pemanggangan elektrik maupun gas. Di Jerman sendiri saat ini Kebab mampu menyaingi Hamburger yang sudah lama mereka kenal. Kebab telah merambah berbagai belahan dunia, Eropa Barat, Eropa Timur, Amerika, Kanada, Australia, Jepang, Cina, Malaysia, Indonesia.

Makanan ini sudah tidak asing lagi bagi mereka, Mahasiswa dari luar negeri yang kuliah di Indonesia, misalnya, akan langsung menunjuk Kebab sebagai pilihan makanan ringan mereka tanpa bertanya-tanya lagi apa itu Kebab. Bahkan ketika melihat cara

penyajian mereka tidak merasa asing lagi dengan cara pembuata kebab, sama persis di negara asalnya.

Di Indonesia saat ini, Kebab mudah ditemui di pinggir-pinggir jalan, menggunakan counter para penjaga menyajikan Kebab dengan versinya masing-masing.

Umumnya menggunakan alat pemanggang atau burner yang ukurannya sudah dimodifikasi. Lebih kecil dari pada ukuran aslinya. Daging giling yang sudah berbumbu dipanggang dan dipotong tipis-tipis disajikan dengan beragam sayuran dan lain-lain dibungkus roti tortila atau sejenisnya.

Kuliner dari luar juga mulai berkembang di Kota Yogyakarta, salah satunya adalah kebab. Selain itu masih ada beberapa jenis makanan yang terus dikembangkan oleh para pengusaha di bidang kuliner. Dalam bisnis kuliner konsumen hanya bisa menikmati hidangan kuliner yang disajikan kepada mereka, tetapi konsumen masih kesulitan kalau ingin mengetahui cara membuat kebab yang disukai. Konsumen pasti juga ingin tahu bagaimana cara membuat kebab, isi dalaman kebab, bumbu-bumbu apa saja yang terkandung di dalam kebab.

Di masa sekarang ini teknologi semakin canggih dan semakin kedepan digunakan oleh konsumen. Di sisi lain perkembangan teknologi akhir-akhir ini cenderung mengarah kepada teknologi *mobile* seperti *Android*. *Android* adalah sebuah sistem operasi perangkat

mobile berbasis *Linux*. Salah satu kelebihan *Android* dibandingkan dengan sistem operasi perangkat lainnya adalah *Android* tergolong murah dibandingkan dengan sistem operasi *perangkat smartphone* lainnya. Selain itu *Android* juga bisa menambahkan beberapa aplikasi yang di tawarkan dari *Play Store* sehingga pengguna dapat mengembangkan fitur aplikasi yang belum ada sesuai keinginan mereka di dalam *Smartphone*.

Berdasarkan masalah di atas maka disusunlah penelitian dengan judul aplikasi tentang tutorial pembuatan kebab yang berbentuk *animasi*, menggunakan *smartphone* berbasis *android*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah, Bagaimana membuat aplikasi pembuatan kebab berbasis *Android* dengan animasi di *Smartphone*.

1.3 Ruang Lingkup

Berdasarkan pada rumusan masalah di atas maka dapat disusunlah ruang lingkup sebagai berikut.

1. Device yang digunakan adalah *smartphone* berbasis *Android* minimal versi *ice cream sandwich*.
2. Mendesain serta mengimplementasikan aplikasi kuliner kebab berbasis *Android* menggunakan *Animasi*.

3. Tutorial pembuatan kebab yang memerlukan kapasitas yang kecil sehingga pengguna bisa menggunakan aplikasi ini dengan mudah di *Android*.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah membuat aplikasi yang bisa di gunakan di *smartphone* tentang pembuatan kebab berbasis *Android*.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kemudahan bagi masyarakat yang menggunakan *Smartphone* berbasis *Android* dalam pembelajaran cara membuat kebab dan dapat di jadikan sebagai acuan bagi peneliti selanjutnya.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan penelitian ini terbagi menjadi lima bab yang tersusun sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan

Pada bagian pendahuluan dijelaskan mengenai latar belakang pemilihan pembuatan kebab sebagai objek penelitian, rumusan masalah yang ingin diteliti pembuatan kebab, ruang lingkup, tujuan penelitian dan manfaat penelitian , serta sistematika penulisan.

Bab II Tinjauan Pustaka Dan Dasar Teori

Pada bagian ini akan diuraikan tentang tinjauan pustaka yang mengenai penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya atau terdahulu

dan sekarang, dasar teori yang berisi tentang uraian, penjelasan, definisi, pengertian dan istilah, serta ulasan yang didapat dari berbagai sumber atau referensi.

Bab III Mode Penelitian

Pada bagian ini membahas langkah-langkah yang dilaksanakan dalam proses penelitian, yaitu bahan yang diperlukan, prosedur dan pengumpulan data, analisis sistem, analisis kebutuhan, pemodelan yang digunakan, perancangan basis *android*.

Bab IV implementasi dan pembahasan

Pada bagian ini akan diuraikan mengenai implementasi dan uji coba system, menjelaskan tentang pembahasan yang berisi mengenai gambaran tampilan disertai dengan potongan kode programnya.

BAB V Kesimpulan Dan Saran

Pada bagian kesimpulan dan saran ini dikemukakan kesimpulan penelitian sesuai dengan hasil yang ditemukan dari pembahasan serta saran yang diharapkan berguna bagi pembuatan tutorial lebih baik.